Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2712-1992

Ikan tuna media minyak dalam kaleng

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Tuna dalam kaleng diangkat dari Standar Pertanian Indonesia - Perikanan SPI-KAN-02-07-1983 dan Standar Perdagangan SP-106-1985 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok Standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan didalam penanganan dan pengolahan Tuna dalam kaleng masih ada yang belum memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene. Penyusunan Standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil Tuna dalam kaleng seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, Bali, Sulawesi Utara ; hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian

Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP)Ditjen Perikanan, Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah, serta literatur Codex Standar For Canned Tuna and Bonito in water or oil; Perbandingan dengan Fish Inspection
and Quality Control (FAO, 1971), Australia Export (Fish) Regulations (1975), United States Federal Spesification, The Chemical Analysis of Foods (Chemical Publishing Company Inc. New York 1971) serta Indian Standard (IS : 4304-1967) dan hasil konsensus dengan pihak yang terkait, yang diselenggarakan oleh Komisi Standardisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai.pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standarisasi sesuai dengan Keppres R.I Nomor 20 th 1984 Jo Keppres Nomer 7/1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk pemnyempurnaan Standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

Ikan tuna media minyak dalam kaleng

1 Ruang lingkup

Standar ini hanya berlaku untuk ikan tuna yang dikalengkan dalam media air garam atau minyak.

2 Definisi

Ikan tuna dalam kaleng adalah potongan daging putih ikan tuna (jenis terlampir) yang telah mengalami pemasakan pendahuluan dan dikalengkan dalarn medium minyak atau air garam (brine).

3 Klasifikasi

Ikan tuna dalam kaleng disajikan dalam bentuk padatan (solid), potongan (chunk) dan serpihan (flake) ketiga bentuk ini rnempunyai 1 (satu) persyaratan mutu.

4 Cara pembuatan / pengolahan

Cara pembuatan /pengolahan tuna dalam kaleng yang dimaksud dalarn standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan

Bahan baku tuna dalam kaleng harus memenuhi syarat, kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989 .

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Tuna dalam kaleng dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I.

6 Tehnik sanitasi dan higiene

Produk tuna dalam kaleng harus ditangani, diolah, disirnpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dengan saniatasi sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higieni dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu

Jenis Uji	Persyaratan mutu
a. Organoleptik :	
- Nilai minimum	6
b. Mikrobiologi :	
- TPC anaerob per gr	0
- TPC aerob per gram	0
c. K i m i a	
- Stanum (Sn) *) ppm maks.	250
- Plumbum (Pb) *)ppm maks	5
- Arsen (As) *) ppm maks	1
- Mercuri (Hg) *) ppm maks	0,5
- Histamin mg/100 gr maks	20
d. Fisika	
- Fisika kaleng	baik
- Bobot tuntas (%)	70

* bila diperlukan (rekomendasi)

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji Organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji Mikrobiologi :
   - Jumlah bakteri TPC sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.

3. Cara uji Kimia :
   - Kadar Stanum sesuai dengan SNI 01-2367-1991.
   - Kadar Plumbum sesuai dengan SNI 01-2368 - 1991.
   - Kadar Arsen sesuai dengan SNI 01-2357 - 1991.
   - Kadar Mercuri sesuai dengan SNI 01-2364-1991.
   - Kadar Histamin sesuai dengan SNI 01-2360 – 1991.

4. Cara uji Fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991.